

E-ISSN: 2613-9103

J-ADIMAS (Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat)

Volume 7, Nomor 2, Desember 2019: 61 – 65



## PKM KELOMPOK PETANI AREN DESA LAMARA

Sugireng<sup>1</sup>, Ridia Utami Kasih<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Program Studi D-IV Teknologi Laboratorium Medis, STIKES Mandala Waluya Kendari, Indonesia

<sup>2</sup>Program Studi D-III Teknologi Elektromedis, STIKES Mandala Waluya Kendari, Indonesia

sugireng92@gmail.com<sup>1</sup>, ridiautamikasih@gmail.com<sup>2</sup>

### ABSTRAK

Kelompok tani Mattiro Bulu merupakan kelompok tani aren di Desa Lamara yang mengolah air nira menjadi gula merah aren. Gula aren yang diproduksi dijadikan sebagai salah satu mata pencaharian kelompok tersebut. Namun, gula aren yang diproduksi masih belum stabil, kualitas yang rendah serta belum mampu bersaing di pasar-pasar modern dengan produk-produk turunannya. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan petani aren dengan cara mengimplementasi ilmu pengetahuan dan teknologi dalam proses pengolahan nira aren yang dikombinasikan dengan jahe merah menjadi gula semut yang instan, enak dan sehat. Metode yang digunakan untuk mencapai tujuan kegiatan ini yaitu melalui sosialisasi, pelatihan dan pendampingan tentang teknologi pengolahan nira aren secara higienis menjadi gula semut serta dilakukan monitoring dan evaluasi pasca program dengan beberapa indikator keberhasilan program. Hasil yang diperoleh pada kegiatan ini yaitu terbangunnya keterampilan kelompok petani aren Desa Lamara yang mereka dapatkan melalui kegiatan pelatihan dan pendampingan oleh tim pelaksana sehingga muncul motivasi bersama untuk mengembangkan usaha. Kelompok petani aren sudah terampil dalam pengolahan air nira aren menjadi gula semut aren jahe merah yang diberi merek gula Semar jahe merah.

**Kata Kunci:** *gula semut; jahe merah, petani aren; gula semar*

### PENDAHULUAN

Aren (*Arenga pinnata*) merupakan salah satu tanaman yang banyak dibudidayakan oleh masyarakat di Sulawesi Tenggara. Desa Lamara merupakan salah satu desa di Kabupaten Benua Provinsi Sulawesi Tenggara yang memiliki potensi menghasilkan gula aren. Pada umumnya masyarakat di Desa Lamara bekerja sebagai petani dan terdapat kelompok tani yang mengolah air nira menjadi gula aren, yaitu kelompok Tani Mattiro Bulu. Namun, Potensi gula aren yang ada belum mampu memberikan kontribusi yang signifikan terhadap peningkatan kesejahteraan para anggota kelompok tani, karena pengelolaan terutama pengolahan pasca panen yang belum maksimal. Proses produksi yang masih sangat sederhana dengan menggunakan alat yang sangat sederhana tanpa memperhatikan higienitasnya sehingga menyebabkan kualitas hasil produksi yang tidak maksimal dan tidak stabil. Menurut mitra, gula yang dihasilkan sulit dipasarkan di kota dan belum mampu bersaing di pasar modern. Produk utama yang dihasilkan oleh kelompok tani “Mattiro Bulu” yaitu gula aren yang berbentuk

setengah lingkaran tanpa kemasan yang dicetak menggunakan tempurung kelapa.

Selama ini gula aren yang dihasilkan hanya dijual di pasar tradisional dan penduduk sekitar, sehingga hasil penjualan tidak optimal dan harga yang tidak stabil. Harga gula aren meningkat pada saat menjelang hari raya sedangkan pada hari-hari biasa harganya justru sangat rendah. Harga gula aren menjelang hari raya bisa mencapai Rp. 20.000-Rp.30.000 per kilogramnya, sedangkan pada hari biasa harganya justru anjlok berkisar antara Rp. 10.000-Rp.13.000 per kilogramnya. Kondisi tersebut justru sangat merugikan para petani karena biaya produksi tidak sebanding dengan hasil yang diperoleh. Berkaitan dengan pentingnya tanaman aren bagi peningkatan kesejahteraan kelompok tani Mattiro, maka perlu dilakukan suatu upaya optimalisasi potensi dan pengembangan salah satu produk dari tanaman aren yaitu gula aren. Melihat kebutuhan pasar-pasar modern serta masyarakat di kota-kota besar saat ini sangat banyak menggunakan gula aren sebagai bahan produk olahan, maka dibuat suatu inovasi untuk mengolah gula aren padat

menjadi gula dalam bentuk serbuk atau dinamakan gula semut yang instan, enak dan sehat.

Permintaan akan gula semut sangat banyak terutama di hotel-hotel dan restoran. Selain praktis dan instan, gula semut ini memiliki rasa yang enak karna ditambahkan beberapa obat herbal berupa jahe merah (*Zingiber officinale*) yang juga menyehatkan bagi mengkonsumsinya karna gula semut memiliki kadar kalori yang rendah sehingga aman dikonsumsi oleh penderita diabetes (Lalisang, 2017). Selain itu, jahe merah yang ditambahkan memiliki kemampuan antioksidan dan antibakteri (Yuliani *dkk.*, 2016; Sosila *dkk.*, 2014)]. Agar gula semut yang dihasilkan memiliki nilai ekonomis yang tinggi serta mampu bersaing dengan produk sejenis di pasar modern, maka diperlukan beberapa tahapan dan strategi produksi. Tahapan kegiatan yang dilakukan meliputi memberikan informasi proses pembuatan gula semut menggunakan oven untuk menjaga kualitas produk dan produk lebih tahan lama, penambahan cita rasa, proses pengemasan, serta sistem manajemen kelola usaha. Hasil produk ini diharapkan dapat dipasarkan di pasar modern, sehingga ke depannya dapat membantu meningkatkan kesejahteraan kelompok tani mattiro bulu dan masyarakat setempat. Berdasarkan permasalahan tersebut di atas, maka tim pengabdian menawarkan solusi untuk mengatasi permasalahan tersebut.

## METODE

Tempat pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di desa Lamara Kecamatan Benua Kabupaten Konawe Selatan. Adapun pelaksanaan aktivitas pengabdian kepada masyarakat melalui program kemitraan masyarakat. Kegiatan yang akan dilakukan difokuskan dalam pembuatan gula semut dengan tahap-tahap sebagai berikut yaitu pendampingan dalam teknologi produksi gula semut, pengemasan produk, pembuatan izin dari Dinas Kesehatan, pemasaran, serta sistem manajemen dan kelola usaha. Dengan perubahan model usaha yang lebih inovatif ini diharapkan akan meningkatkan kesejahteraan mitra.

Serangkaian kegiatan yang dilakukan pada kegiatan ini yaitu melakukan sosialisasi program, pelatihan, pendampingan, monitoring dan evaluasi program.

### 1. Sosialisasi

Sosialisasi dilakukan dalam bentuk rapat koordinasi bersama ketua kelompok tani desa Lamara untuk menyampaikan maksud dan tujuan dilaksanakan program pembuatan gula semut serta memberikan pengetahuan mengenai program kerja yang akan diadakan di Desa tersebut. Kemudian, membericarakan kesepakatan waktu dan tempat serta prosedur pelaksanaan pelatihan dan pendampingan.

### 2. Pelatihan dan Pendampingan

Pelaksanaan kegiatan ini melibatkan mitra yaitu kelompok tani Mattiro Bulu desa Lamara yang beranggotakan 21 orang. Metode Pelaksanaan meliputi beberapa tahap, yaitu:

- a) Tim PKM: menyiapkan alat dan bahan yang diperlukan dalam pembuatan gula semut sebelum sebelum dilakukan pelatihan.
- b) Tim PKM dan Mitra: Kegiatan dilakukan dengan berkumpul pada tempat yang telah disepakati bersama antara Mitra dan Tim PKM untuk diberikan pelatihan.
- c) Tim PKM dan Mitra: pada Pelatihan awal, disampaikan beberapa materi tentang cara pembuatan gula semut, kelebihan dan keuntungan serta khasiat dari gula semut yang akan dibuat. Cara pembuatan gula semut yaitu nira yang sudah diambil dari pohon aren dimasukkan ke dalam wadah yang ada dalam alat pembuat gula semut, kemudian dimasak dan ditambahkan ekstrak jahe merah sampai nira mengental dan berwarna kuning kecoklatan. Selanjutnya, nira didinginkan dan diaduk sampai menjadi gula semut. Kemudian, dilakukan pengayakan dengan mesh 18 agar semut gula berukuran sama.
- d) Tim PKM dan Mitra: dilakukan transfer ilmu dan pengetahuan, diberikan demonstrasi cara mengolah nira aren menjadi gula semut menggunakan peralatan yang lebih modern, cara mengolah dan mengemas produk secara benar dan higienis. Kemudian, mitra diberi kesempatan untuk praktek secara mandiri membuat gula semut pada lokasi yang sama.

- e) Mitra PKM: selanjutnya membuat gula semut secara mandiri dan berdiskusi dengan Tim PKM baik secara langsung maupun via telepon.

### 3. Pemasaran Produk

Pemasaran produk dilakukan dengan memperkenalkan produk gula semut terlebih dahulu dengan masyarakat sekitar. Adapun strategi pemasaran produk yaitu sebagai berikut:

- Melaksanakan tes produk pada masyarakat di sekitar wilayah mitra untuk menilai respon konsumen terhadap produk baru tersebut.
- Membuat iklan di media sosial, dan pada akun media yang sudah dibuatkan oleh tim pengabdian.
- Menawarkan produk dan bekerjasama dengan pedagang di pasar-pasar tradisional dan beberapa toko pusat oleh-oleh khas konawe selatan yang terdapat di jalan poros motahakendari.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Sosialisasi dan Koordinasi dengan Mitra

Kegiatan sosialisasi dan koordinasi dengan mitra dilaksanakan pada tanggal 08 Juni 2019. Pada kegiatan ini dilakukan pertemuan dengan ketua kelompok petani Aren membicarakan maksud dan tujuan dari program PKM. Dalam pertemuan ini, tim pelaksana mengemukakan bahwa PKM ini bertujuan untuk memberikan wawasan baru kepada kelompok tani aren mengenai teknologi pembuatan gula semut. Selain itu, tim pelaksana juga menjelaskan bahwa gula semut ini merupakan produk gula aren yang dibuat dalam bentuk bubuk. Setelah tim pelaksana menjelaskan tentang gula semut, tim pelaksana memperlihatkan video dari internet tentang cara pembuatan gula semut karena mitra selama ini hanya mengenal gula aren dalam bentuk padatan.

Setelah mitra sudah mengetahui maksud dan tujuan dari PKM ini, tim pelaksana dan mitra melakukan rapat koordinasi untuk kegiatan selanjutnya. Adapun hasil dalam rapat koordinasi yaitu sebagai berikut:

- Tersosialisasi diadakannya kegiatan pengabdian PKM pada kelompok petani aren Desa Lamara oleh tim pengabdian.

- Peninjauan lokasi tempat mitra pengabdian oleh tim pelaksana.
- Peninjauan dan penentuan tempat untuk kegiatan penyuluhan kepada mitra pengabdian yang berlokasi di rumah salah satu anggota kelompok tani aren lamara yang memiliki banyak pohon aren yaitu di rumah Bapak La Mingka.
- Identifikasi alat-alat yang dibutuhkan oleh mitra pengabdian.
- Kesepakatan waktu pelaksanaan kegiatan PKM.

### 2. Pelatihan dan Pendampingan Pembuatan Gula Semut

Pelaksanaan pelatihan dan pendampingan pembuatan gula semut dilaksanakan pada tanggal 23 Juni 2019. Pelaksanaan ini melibatkan kelompok petani aren 15. Namun, pada pelaksanaan pendampingan, beberapa istri dari petani aren juga antusias untuk mengikuti pelatihan ini, sehingga peserta pelatihan menjadi 20 orang. Selain itu, juga dihadiri oleh kepala Dusun setempat. Materi pelatihan dan pendampingan dilakukan oleh Tim pelaksana 2 orang dan dibantu oleh 2 mahasiswa (Gambar 1). Adapun hasil yang diperoleh pada tahap pelatihan dan pendampingan ini yaitu sebagai berikut:

- Penyuluhan kepada mitra pengabdian

Penyuluhan kepada mitra pengabdian tentang cara pengolahan air nira aren menjadi gula semut dengan tambahan jahe merah (*Zingiber officinale*), yang dibawakan oleh Sugireng S.Si., M.Si. Pada tahap penyuluhan ini, kelompok petani aren mengetahui cara pengolahan nira aren menjadi gula semut dengan cara pemanasan nira aren, penambahan ekstrak jahe merah, pendingin, pengadukan sampai menjadi gula semut, penyaringan dan pengemasan. Sedangkan, penyuluhan kandungan dan manfaat gula semut bagi kesehatan, yang dibawakan oleh Ridia Utami Kasih, SKM., M.Kes. Pada tahap penyuluhan ini kelompok petani aren mengetahui bahwa gula semut aren itu merupakan gula yang aman dikonsumsi oleh penderita diabetes karena memiliki indeks glikemik yang rendah. Selain itu, juga bermanfaat untuk mencegah stroke, kolesterol, asam urat dan lain-lain. Kemudian, kelompok

petani aren mengetahui bahwa dengan penambahan ekstrak jahe merah (*Zingiber officinale*) bermanfaat sebagai antioksidan bagi tubuh.



Gambar 1. Penyuluhan cara pembuatan dan manfaat gula semut aren

#### b) Pelatihan pengolahan gula semut jahe merah

Pada tahapan ini diawali dengan pengambilan air nira aren yang diperoleh langsung dari pohon aren milik salah satu kelompok tani aren. Selanjutnya, pada proses ini, mitra menggunakan 5 liter air nira yang ditambahkan ekstrak jahe merah sebanyak 500 ml. Komposisi antara air nira dengan ekstrak jahe merah yaitu 1:10, ini merupakan komposisi yang tepat dalam menghasilkan gula semut aren rasa jahe merah.



Gambar 2. Proses Pengayakan dan Pengemasan

Setelah proses pemasakan dan pendinginan air nira aren, dilakukan pengolahan gula semut dengan cara pengadukan dan pengayakan dengan menggunakan ayakan mesh, untuk menghasilkan gula semut dengan ukuran serbuk yang sama. Ayakan gula semut dikemas dalam plastik zipper ukuran 22x11 dengan muatan 200-250 gram gula semut. Tim pelaksana menggunakan plastik zipper agar gula semut tidak mudah lembab dan tidak terkena kontaminasi jamur dari luar.

Kemasan diberikan merek gula Semar (Semut Aren) jahe merah produksi Mattiro Bulu Kreatif (Gambar 3).



Gambar 3. Produk Gula Semut Aren

Setelah proses pembuatan gula semut jahe merah, para peserta pelatihan langsung mencoba dan merasakan hasil olahan tersebut dengan cara mencicipi langsung dan beberapa langsung melarutkan dengan air hangat. Beberapa peserta mengatakan bahwa produknya memiliki rasa yang sangat tepat dan enak serta menyegarkan tenggorokan dengan adanya rasa khas dari jahe merah.

Setelah dilakukan pelatihan dan pengolahan gula semut aren rasa jahe merah menjadikan terbukanya wawasan dan keterampilan kelompok petani aren desa Lamara dalam menciptakan produk olahan nira aren sebagai alternatif usaha kecil untuk meningkatkan taraf hidup. Selain itu, terjadinya perubahan pada kelompok petani aren yang sebelumnya belum mengenal gula semut, setelah dilakukan pendampingan menjadikan kelompok petani aren menjadi mitra cerdas dan mandiri dalam pengetahuan dan ketrampilannya dalam mengolah air nira aren menjadi berbagai produk gula Semar jahe merah yang instan, enak dan sehat serta memiliki nilai jual yang cukup.

## SIMPULAN

Kesimpulan dari pelaksanaan kegiatan PKM ini yaitu terbangunnya keterampilan kelompok petani aren desa Lamara yang mereka dapatkan melalui kegiatan pelatihan dan pendampingan oleh tim pelaksana sehingga muncul motivasi bersama untuk mengembangkan usaha. Kelompok petani aren sudah terampil dalam pengolahan air nira aren menjadi gula semut aren jahe merah. Kelompok petani aren



mengetahui kandungan dan manfaat gula semut aren jahe merah bagi kesehatan.

### UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat Direktorat Jenderal Riset dan Pengembangan Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi yang telah memberikan dana hibah pada PKM ini serta kepada LPPM STIKES Mandala Waluya kendari yang telah memfasilitasi dalam pelaksanaan penelitian ini.

### DAFTAR PUSTAKA

- Lalisang, I., 2017., Pemberdayaan Petani Aren Melalui Diversifikasi Produk Olahan Air Nira, *Jurnal Pengabdian Masyarakat* 23(4): 415-418.
- Susila, A.H., Sumarno dan Dewi, D, SLI., 2014, Efek Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) terhadap Penurunan Tanda Inflamasi Eritema pada Tikus Putih (*Rattus novergicus*) Galur Wistar dengan Luka Bakar Derajat II., *Majalah kesehatan FKUB* 1(4):114-222.
- Yuliani, N.Y., Sambara, J., dan Mau, M.,A., 2016, uji aktivitas antioksidan fraksi etilasetat ekstrak etanol rimpang jahe merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) Dengan metode DPPH (1,1 Diphenyl-2- Picrylhydrazyl), *Jurnal Info Kesehatan* 14(1):1092-1110